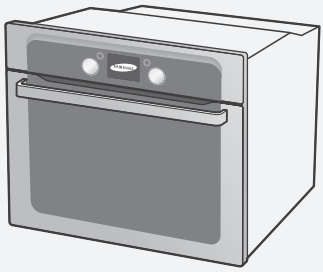
SAMSUNG

Инструкции по установке и эксплуатации

Электрический духовой шкаф с электронным управлением



BT63ASSTR
BT63APSTR
BT63AFSTR

Инструкция для пользователя

Содержание

Как пользоваться этой инструкцией 2

Инструкции по технике безопасности 2
Электробезопасность 2
Правила техники безопасности при использовании 3

Инструкции по утилизации 4

Установка духового шкафа 5
Правила техники безопасности при установке 5
Установка в низкий шкаф 5
Подключение к сети переменного тока 6
Установка в высокий шкаф 7

Составные части и функциональные особенности 8
Духовой шкаф 8
Органы управления духового шкафа 9
Специальные особенности 9
Принадлежности 10
Использование принадлежностей 12
Защитное отключение 12
Охлаждающий вентилятор 12

Перед началом работы 13
Установка языка и времени 13
Первоначальная чистка 14
Функции духового шкафа 15
Пробные блюда 22

Использование духового шкафа 23
Вводный фильм 23
Установка режима разделения и функции духового шкафа 23
Установка температуры духового шкафа 28
Выключение духового шкафа 29
Установка времени окончания приготовления 30
Время приготовления 31
Отложенный старт 32
Отложенный старт 33
Кухонный таймер 35
Включение / выключение освещения 36
Функция блокировки для безопасности детей 36
Установка звукового сигнала 37
Установка яркости ЖК-дисплея 38
Установка режима автоматической демонстрации 39

Чистка и уход 40
Очистка паром 40
Поверхности из каталитической эмали 43
Очистка дверцы духового шкафа 44
Замена лампы освещения 48

Гарантия и обслуживание 49
Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем 49

Технические характеристики 51

RU

Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку электрического духового шкафа компании SAMSUNG.

В данной Инструкции для пользователя содержится важная информация о мерах предосторожности, а также инструкции, предназначенные для того, чтобы помочь вам в использовании и обслуживании вашего духового шкафа.

Перед началом использования вашего духового шкафа прочтите эту инструкцию для пользователя и сохраните ее для использования в дальнейшем.

В тексте используются следующие символы.

Важно

Примечание

Инструкции по технике безопасности

Это духовой шкаф должен устанавливаться только квалифицированным специалистом. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

Электробезопасность

Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.

- Подключение этого изделия к сети переменного тока должно выполняться только **электриком, имеющим специальную лицензию**.
- В случае неисправности или повреждения изделия не пытайтесь включать его.
- **Ремонт** должен производиться только **квалифицированным техническим персоналом**. Ремонт, выполняемый людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к серьезной опасности для вас и других людей. Если ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, свяжитесь с сервисным центром компании SAMSUNG или с магазином, в котором вы покупали духовой шкаф.
- Не допускайте прикосновения электрических выводов или кабелей к духовому шкафу.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с использованием соответствующего автоматического выключателя или плавких предохранителей. Никогда не используйте переходные штепсельные колодки или удлинители.
- Табличка с паспортными данными расположена на правой стороне дверцы.
- При проведении ремонта или чистки электропитание изделия должно быть отключено.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой лампы освещения отключите электропитание духового шкафа, чтобы избежать поражения электрическим током. Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся очень горячими.

Инструкции по технике безопасности (продолжение)

RU

Правила техники безопасности при использовании

- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся горячими и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа до тех пор, пока они не остынут.
- Никогда не храните воспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
- Поверхности духового шкафа становятся горячими во время его работы при высокой температуре в течение длительного периода времени.
- Во время приготовления пищи будьте осторожны при открывании дверцы духового шкафа, так как может произойти выброс струи горячего воздуха и пара.
- При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испаряться при высоких температурах. Эти пары могут воспламениться при контакте с горячими элементами духового шкафа.
- Для вашей безопасности не используйте устройства, в которых для чистки используются вода или пар высокого давления.
- При использовании духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо приготовлять на решетке для гриля. При использовании поддона для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно духового шкафа, когда он горячий. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Будьте осторожны при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода на дне духового шкафа будет горячая.
- Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него поддоны или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует распространению тепла, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и плохим результатам приготовления.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, несмываемые с эмалированных поверхностей духового шкафа. Наличие подобных пятен не является дефектом эмалированного покрытия, возникшего по вине завода-изготовителя. При приготовлении сильно пропитанных пирожных используйте глубокий противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без соответствующего наблюдения со стороны взрослых для того, чтобы обеспечить использование ими изделия безопасным образом.
- Необходимо следить за тем, чтобы малолетние дети не играли с духовым шкафом.

Инструкции по утилизации

RU

Утилизация упаковочных материалов

- Материалы, используемые для упаковки этого изделия, пригодны для повторной переработки.
- Утилизация упаковочных материалов должна производиться в соответствующие контейнеры на вашем местном пункте утилизации мусора.

Утилизация вашего старого духового шкафа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед утилизацией старых электроприборов приведите их в неработоспособное состояние, чтобы они не могли служить источником опасности.
Для этого отключите духовой шкаф от сети переменного тока и отрежьте кабель электропитания.
Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старые электроприборы.

- Духовой шкаф нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, можно получить в ваших местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.

Установка духового шкафа

RU

☛ Подключение этого изделия к сети переменного тока должен выполнять квалифицированный электрик, имеющий соответствующую лицензию.

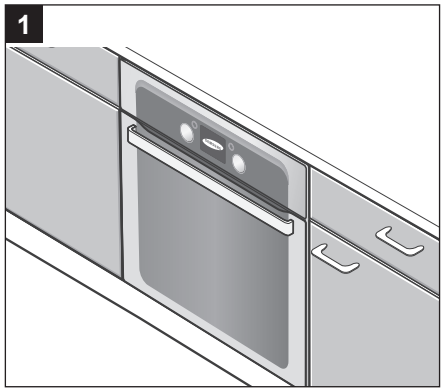
Установка духового шкафа должна производиться в соответствии с инструкциями, имеющимися в комплекте поставки.
После установки удалите защитное виниловое покрытие с дверцы.
После установки удалите защитные ленты с внутренних поверхностей духового шкафа.

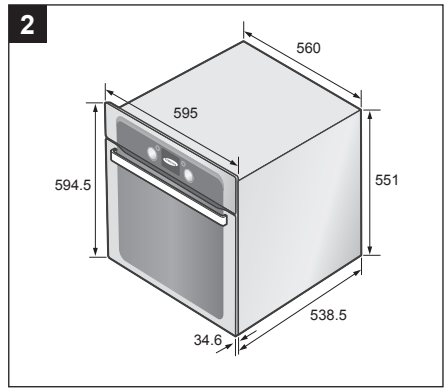
Правила техники безопасности при установке

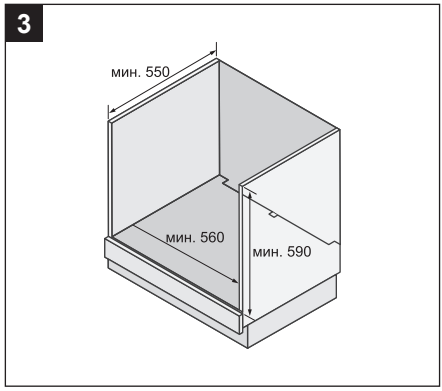
- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

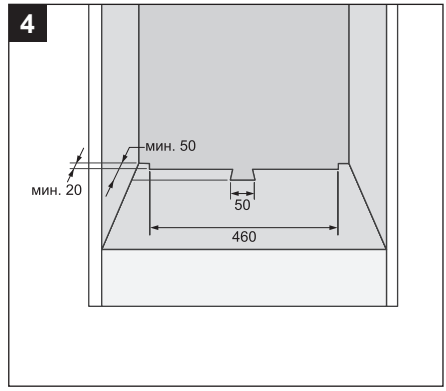
Установка в низкий шкаф

- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Закрепите духовой шкаф по месту с каждой стороны при помощи винтов.





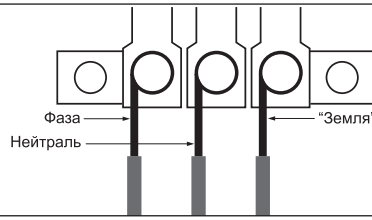




RU

5

Подключение духового шкафа к сети
переменного тока
(кабель H05VV-F, H05RR-F, мин. 1,6 м, 2,5 мм²)



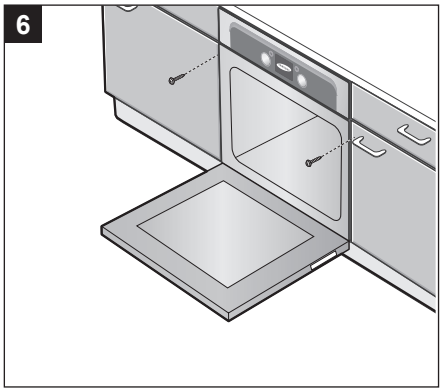
Подключение к сети переменного тока

Электрические подключения к соединительной плате, закрепленной на задней стенке духового шкафа, должны производиться электромонтером, который должен обеспечить подключение духового шкафа в соответствии с инструкциями по установке и местными правилами электромонтажа.
Если духовой шкаф не подключается к сети переменного тока с помощью вилки, необходимо установить со стороны подачи электропитания отключающее устройство, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм), чтобы удовлетворить требованиям техники безопасности.

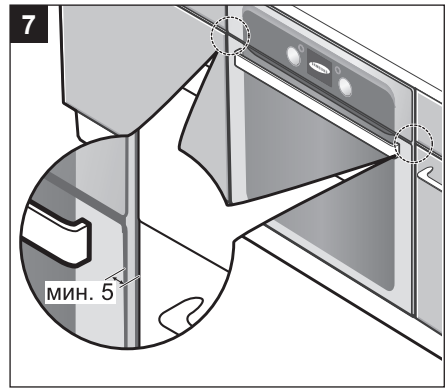
✉ После подключения электропитания инициализируется электроника духового шкафа; в течение нескольких секунд не будет работать освещение внутри духового шкафа. Электрический кабель (H05 RR-F или H05 W-F, минимум 1,6 м, 2,5 мм²) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к встраиваемому духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается.
Откройте заднюю крышку духового шкафа в нижней части шкафа (с помощью плоской отвертки) и полностью отверните соединительный винт и хомут кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам.

Провод заземления должен подключаться к клемме (⏚) духового шкафа.
Если духовой шкаф подключается к сети переменного тока с помощью вилки, она должна оставаться доступной после встраивания духового шкафа.
Мы не можем нести никакой ответственности в случае аварии, произошедшей вследствие отсутствия или неисправности заземления.

6



7



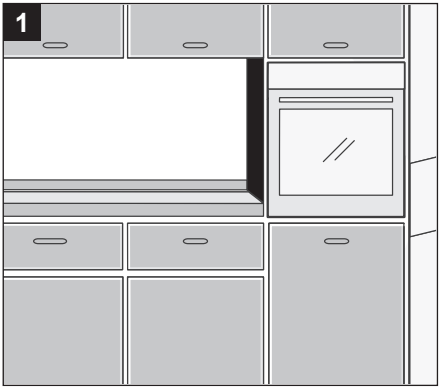
Установка духового шкафа (продолжение)

RU

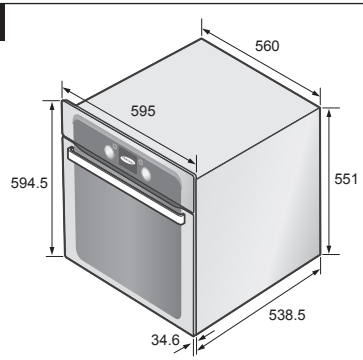
Установка в высокий шкаф

- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Вдвигайте духовой шкаф на место установки под прямым углом.

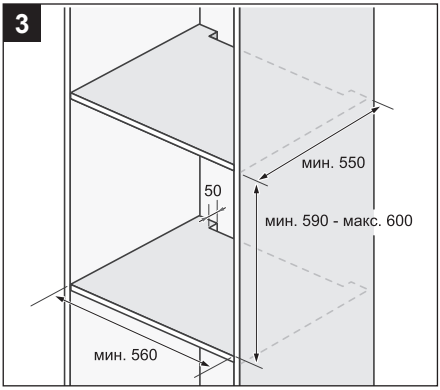
1



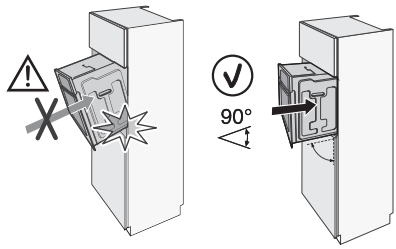
2



3

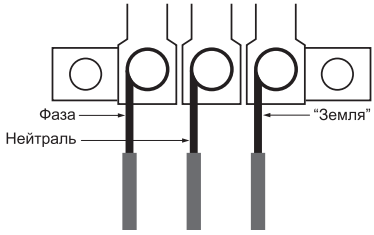


4



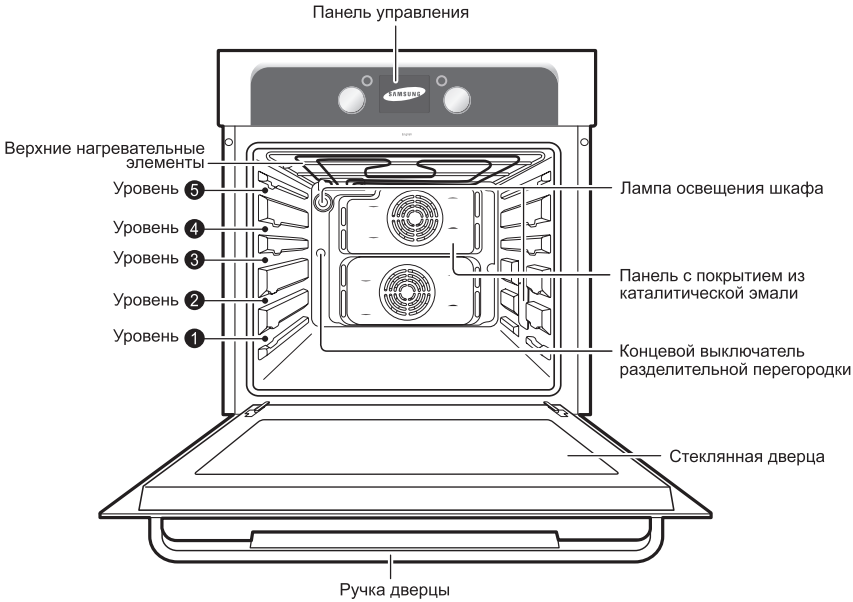
5

Подключение духового шкафа к сети переменного тока
(H05VV-F, H05RR-F, мин. 1,6 м, 2,5 мм²)



RU

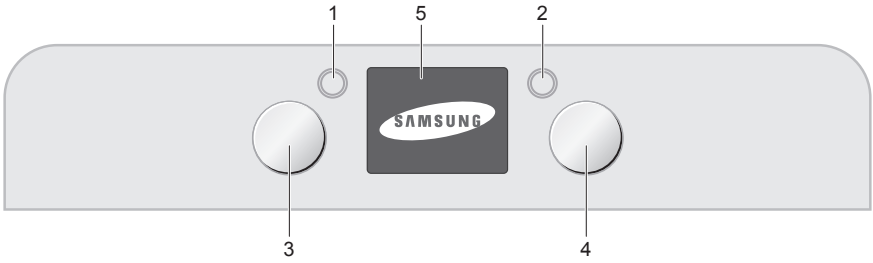
Духовой шкаф



✉ Уровни для противней и решеток нумеруются снизу вверх.
Уровни 4 и 5 обычно используются в режиме гриля.
Используйте руководства по приготовлению пищи, имеющиеся в этом руководстве, чтобы выбрать подходящий уровень для приготовления ваших блюд.

Составные части и функциональные особенности (продолжение)

Органы управления духового шкафа



1. Левая кнопка

Подтверждение
Отмена
Стоп
Перезапуск
Назад
Другая опция

2. Правая кнопка

Подтверждение
Отмена
Стоп
Перезапуск
Назад
Другая опция

3. Левая ручка

Выбор значения
Установка режима
[Верхний, Двойной (Одиночный)]
Выбор меню
Выбор функции

4. Правая ручка

Выбор значения
Установка режима
[Нижний, Двойной (Одиночный)]
Выбор меню
Выбор функции

5. ЖК-дисплей

Просмотр текста и значков

✉ **Левая ручка и правая ручка** являются утапливаемыми ручками.
Перед поворотом нажимайте на них, чтобы они выдвинулись.

Специальные особенности

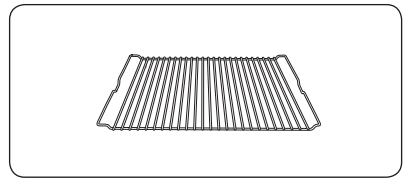
Духовой шкаф имеет следующие специальные особенности.

- Режимы разделения: Когда вставлена разделительная перегородка, функция разделения духового шкафа позволяет независимо готовить блюда в двух отдельных секциях. Это позволяет повысить эффективность использования электроэнергии и удобство использования.
- Очистка паром: Функция самоочистки духового шкафа с помощью пара позволяет ускорить удаление жира и глубоко въевшейся грязи и очистить духовой шкаф без риска его повреждения.

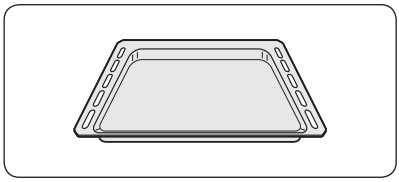
Принадлежности

В комплект вашего духового шкафа входят следующие принадлежности.

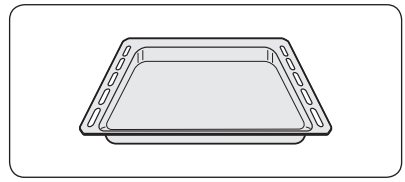
1 **Решетка для гриля** - для установки посуды, форм для выпечки тортов и кексов, поддонов для жарки и приготовления на гриле.



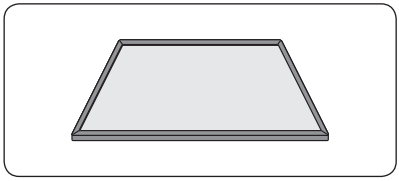
2 **Решетка** для жарки.



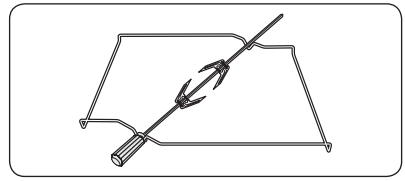
3 **Противень для выпекания** - для выпекания пирогов и бисквитов.



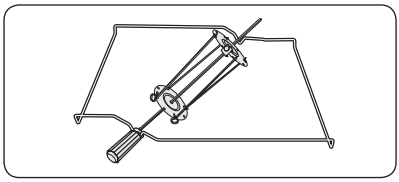
4 **Глубокий противень** - для жарки или сбора мясного сока или капающего жира.



5 **Разделительная перегородка** - для верхнего, нижнего и двойного режимов. Вставляется в духовой шкаф на уровне 3. На задней стенке внутренней камеры находится концевой выключатель, срабатывающий при установке перегородки. Вставляйте разделительную перегородку до конца, чтобы она касалась задней стенки.



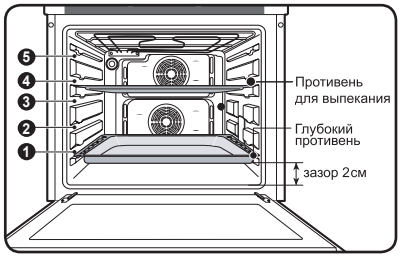
6 **Устройство для жарки на вертеле (используется только в BT63APSTR),** состоящее из вертела, двух вилок, съемной ручки и рамы, которая устанавливается на третий уровень снизу. Для использования устройства для жарки на вертеле вставьте вертел в отверстие на задней стенке внутренней поверхности духового шкафа. При использовании вертела установите на уровень 1 глубокий противень.



7 Устройство для гриля и шашлыка (используется только в BT63AFSTR)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ этого устройства:

- Установите глубокий противень (не решетку) на уровень 1 для сбора капающих соков, или поставьте его на дно духового шкафа, если кусок мяса для приготовления очень большой.
- Наденьте одну из вилок на вертел; наденьте кусок мяса для приготовления на вертел.
- Одновременно по краям глубокого противня можно положить для жарки ошпаренный кипятком картофель и овощи.
- Установите раму на средний уровень таким образом, чтобы V-образный изгиб находился с передней стороны.
- Чтобы было удобнее вставлять вертел, к его тупому концу можно привернуть ручку.
- Установите вертел на раму острым концом к задней стенке духового шкафа, и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенкой духового шкафа. Тупой конец вертела должен лежать на V-образном изгибе. (На вертеле имеются два выступа, которые должны располагаться со стороны дверцы, чтобы предотвратить перемещение вертела вперед. Выступы также используются для фиксации ручки).
- Перед началом приготовления отверните ручку. После окончания приготовления вновь приверните ручку для облегчения извлечения вертела из рамы.



Противень для выпекания, глубокий противень и решетку для гриля необходимо правильно вставлять в боковые направляющие.

При извлечении приготовленной пищи из духового шкафа будьте осторожны, чтобы не обжечься о горячую посуду и поверхности.

Пример Уровень 1: Глубокий противень
Уровень 4: Противень для выпекания

При использовании глубокого противня или противня для выпекания для сбора капающих соков при приготовлении пищи убедитесь в том, что противень правильно вставлен в боковые направляющие. Не допускайте контакта этих принадлежностей с нижней поверхностью духового шкафа, так как это может привести к повреждению эмалированного покрытия. Зазор между противнем, установленным на уровне 1, и нижней поверхностью духового шкафа должен быть не менее 2см.

Составные части и функциональные особенности (продолжение)

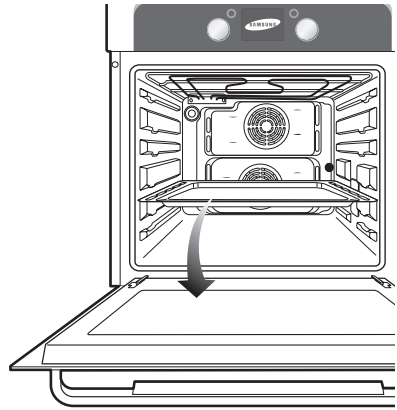
Использование принадлежностей

Разделительная перегородка, решетка для гриля, противень для выпекания и глубокий противень

Установка разделительной перегородки
Устанавливайте разделительную перегородку на уровне 3 духового шкафа.

Установка решетки для гриля
Устанавливайте решетку для гриля на любом желаемом уровне.

Установка противня для выпекания и глубокого противня
Устанавливайте противень для выпекания и/или глубокий противень на любом желаемом уровне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для приготовления в нижнем, верхнем или двойном режимах разделения необходимо установить разделительную перегородку.

Защитное отключение

- Если время приготовления не установлено, духовой шкаф отключится автоматически через интервалы времени, приведенные ниже.

Время отключения для различных установок температуры

Ниже 105°C	16 часов
От 105°C до 240°C	8 часов
От 245°C до 300°C	4 часа

- Электрические цепи духового шкафа включают систему тепловой защиты. Если духовой шкаф нагревается до критически высокой температуры, система автоматически отключит электропитание нагревательных элементов на некоторое время.

Охлаждающий вентилятор

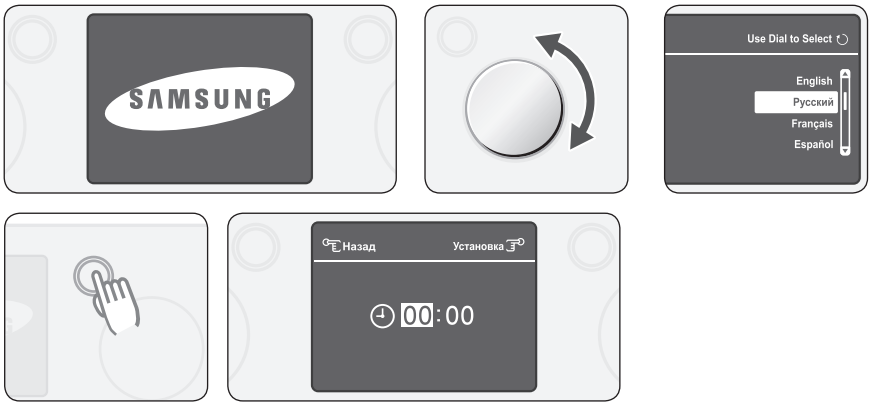
Во время приготовления пищи вентилятор выдувает горячий воздух из передней поверхности духового шкафа. Это нормальное явление.

- Охлаждающий вентилятор также продолжает работать после окончания использования духового шкафа. Он прекращает работать, когда температура внутри шкафа упадет до 60°C или через 22 минуты.

RU

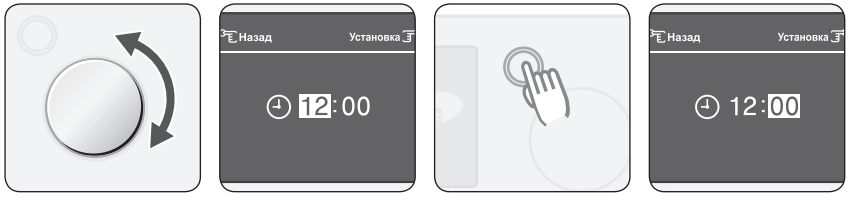
Установка языка и времени

После первого включения духового шкафа на дисплее панели управления будет светиться логотип компании Samsung. Поверните ручку и выберите язык для меню, затем установите время. Пока вы не установите язык и время, духовой шкаф работать не будет. Установку можно выполнять органами управления, расположенными как с правой, так и с левой стороны. Но установка должна быть завершена с использованием органов управления только одной выбранной стороны.



1 Выберите язык поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.
Духовой шкаф не будет работать, пока вы не установите время.
После выбора языка на дисплее появляется значок “ ⏲ “ и “00:00”.
Активированы цифры “00” на позиции часов.

① Английский	② Русский	③ Французский	④ Испанский
⑤ Немецкий	⑥ Итальянский	⑦ Голландский	⑧ Португальский

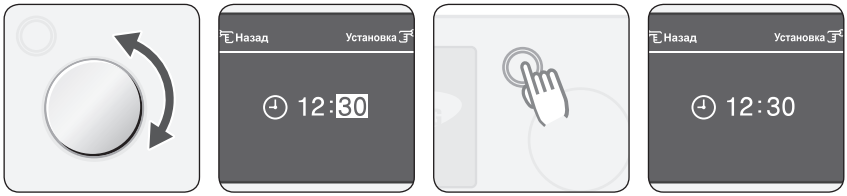


2 Поворотом **Ручки** установите текущее значение ‘часов’, затем нажмите **Кнопку**.
Активируются цифры “00” на позиции минут.

Пример Установить время 12:30

✉ Часы можно устанавливать от 0 до 23.

RU



3 Поворотом **Ручки** установите текущее значение ‘минут’, затем нажмите **Кнопку**.

✉ Минуты можно устанавливать от 0 до 59.

Первоначальная чистка

Тщательно очистите духовой шкаф перед тем, как использовать его в первый раз.

☛ Не используйте едких или абразивных чистящих средств. Вы можете повредить поверхность духового шкафа. Для чистки духовых шкафов с эмалированными поверхностями используйте только специальные чистящие средства для очистки духовых шкафов с эмалированными поверхностями, доступные в продаже.

Для чистки духового шкафа

1. Откройте дверцу.
2. Очистите все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или жидким моющим средством, затем протрите досуха мягкой чистой тряпкой.
3. Очистите внутреннюю поверхность духового шкафа таким же образом.
4. Протрите переднюю сторону духового шкафа влажной тряпкой.

Проверьте правильность установки времени. Перед использованием удалите принадлежности и включите духовой шкаф в режим конвекции с температурой 200°C на 1 час. При этом будет ощущаться специфический запах. Это нормальное явление, но вы должны обеспечить хорошую вентиляцию кухни на это время.

RU

Функции духового шкафа

Функциональные возможности духового шкафа включают следующие функции

1. Обычный режим

Рекомендуемая температура: 200°C
Обычный режим идеален для выпекания и жарки пищи, расположенной на одном уровне. Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы.

Перед началом приготовления вы должны прогреть духовой шкаф.
(Вы можете прогреть духовой шкаф в текущем режиме “Обычный” или в режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”).

Блюдо	Уровень духового шкафа	Температура (°C)	Принадлежности	Время (минуты)
Лазанья замороженная (500 - 1000 г)	3	180 - 200	Решетка для гриля	40 - 50
Дорадо или другая рыба такого же размера (300 - 1000 г) Сделать 3 - 4 надреза с каждой стороны ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3/2	240	Решетка для гриля / Противень для выпекания (для сбора соков)	15 - 20
Рыбное филе (500 - 1000 г) Сделать 3 - 4 надреза с каждой стороны ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	200	Противень для выпекания	13 - 20
Замороженные котлеты (мясной фарш и начинка из ветчины, сыра или грибов) (350 - 1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	200	Противень для выпекания	25 - 35
Замороженные котлеты из пропущенных через мясорубку моркови, свеклы или картофеля (350 - 1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	200	Противень для выпекания	20 - 30
Свиные отбивные на косточке (500 - 1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	200	Решетка для гриля / Противень для выпекания (для сбора соков)	40 - 50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500 - 1000 г)	3	180 - 200	Противень для выпекания	30 - 45
Мясной рулет с грибной начинкой замороженный (500 - 1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	180 - 200	Противень для выпекания	40 - 50

RU

2. Верхний нагревательный элемент + конвекция

Рекомендуемая температура: 190°C
Этот режим следует использовать при выпекании кексов или бисквитов, размещенных на одном уровне, чтобы они хорошо подрумянились или имели хрустящую корочку. Этот режим также подходит для пиццы, лотарингского пирога (с беконом и сыром) и творожного пудинга. Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает постоянную циркуляцию горячего воздуха.

Перед началом приготовления вы должны прогреть духовой шкаф.
(Вы можете прогреть духовой шкаф в текущем режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”).

Блюдо	Уровень духового шкафа	Температура (°C)	Принадлежности	Время (минуты)
Свинина на кости (1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	180 - 200	Решетка для гриля с продуктами / Противень для выпекания (для сбора соков)	50 - 65
Свиная лопатка в фольге (1000 - 1500 г) Рекомендуется замариновать мясо	2 или 3	180 - 230	Противень для выпекания	60 - 120
Курица целиком (700 - 1500 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	2 или 3	190 - 200	Противень для выпекания	40 - 55
Стейки из мяса или рыбы (400 - 800 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	2 или 3	180 - 200	Противень для выпекания с решеткой для жарки сверху	15 - 35
Бисквитный торт (1000 г)	2 или 3	180	Глубокий противень	20

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170°C

Эта функция используется для приготовления пищи, размещенной максимум на трех уровнях. Она также подходит для жарки. В этом режиме работает нагревательный элемент на задней стенке духового шкафа и вентилятор, который распределяет тепло.

Перед началом приготовления вы должны прогреть духовой шкаф.
(Вы можете прогреть духовой шкаф в текущем режиме “Конвекция” или в режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”).

Блюдо	Уровень духового шкафа	Температура (°C)	Принадлежности	Время (минуты)
Каре ягненка (350 - 700 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	190 - 200	Решетка для гриля / Противень для выпекания (для сбора соков)	40 - 50
Бананы в фольге с шоколадом, орехами и коричневым сахаром 3 - 5 шт. Каждый банан завернуть в фольгу с 3 - 4 кусочками сахара (растворенными в воде). Сделать небольшой надрез и положить внутрь разреза 10 - 15 г шоколада, 5-10 г орехов	3	220 - 240	Решетка для гриля	15 - 25
Печеные яблоки 5-8 шт. x 150 - 200 г Вырезать сердцевину, положить в отверстие сахар. Поставить в духовку кастрюлю с водой	3	200 - 220	Решетка для гриля	15 - 25
Котлеты из мясного фарша (300 - 600 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	195	Противень для выпекания	18 - 25
Мясной рулет с начинкой (из мясного фарша) (500 - 1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	180 - 200	Глубокий противень	50 - 65

RU

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240°C
Функция “Большой гриль” используется для приготовления больших порций плоской пищи, например, антрекотов, шницелей или рыбы. Она также подходит для поджаривания тостов. В этом режиме работают верхний нагревательный элемент и гриль.

Перед началом приготовления вы должны прогреть духовой шкаф.
(Вы можете прогреть духовой шкаф в текущем режиме “Большой гриль” или в режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”).

Блюдо	Уровень духового шкафа	Температура (°C)	Принадлежности	Время (минуты)
Сардельки 5 - 10 шт.	4/3	200	Решетка для гриля / Противень для выпекания (для сбора соков)	10 - 15
Охотничьи колбаски 8 - 10 шт. ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	4/3	200	Решетка для гриля	10 - 12
Тосты 5 - 10 шт.	4	240	Решетка для гриля	1 - я сторона 02 - 03 Перевернуть 2 - я сторона 02 - 03
Тосты с сыром	3/2	200	Решетка для гриля / Противень для выпекания (для сбора сыра)	8 - 12
Блинчики с начинкой замороженные (200 - 500 г) Положить в холодную духовку (до прогрева). ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	200	Противень для выпекания	20 - 30

5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240°C
Этот режим используется для приготовления небольших порций плоской пищи, например, стейков, шницелей, рыбы и тостов, размещенных в центре противня. Работает только верхний нагревательный элемент.

Перед началом приготовления вы должны прогреть духовой шкаф.
(Вы можете прогреть духовой шкаф в текущем режиме “Малый гриль” или в режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”).

Блюдо	Уровень духового шкафа	Температура (°C)	Принадлежности	Время (минуты)
Сыр камамбер для жарки, замороженный (2x75 г - 4x75 г) Положить в холодную духовку (до прогрева)	3	200	Решетка для гриля	10 - 12
Багеты с томатами - сыром моцарелла (французский хлеб) (с ветчиной, салями) замороженные	3/2	200	Решетка для гриля / Противень для выпекания (для сбора сыра)	15 - 20
Рыбные палочки (300 - 700 г) Положить в холодную духовку (до прогрева) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3/2	200	Решетка для гриля / Противень для выпекания (для сбора сыра)	15 - 25
Фишбургеры замороженные (300 - 600 г) ПОЛОЖИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ, ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	180 - 200	Противень для выпекания	20 - 35
Пицца замороженная (300 - 500 г) Положить в холодную духовку (до прогрева)	3/2	180 - 200	Решетка для гриля с продуктами / Противень для выпекания (для сбора сыра)	23 - 30

RU

6. Нижний нагревательный элемент + конвекция

Рекомендуемая температура: 190°C
Режим “Нижний нагревательный элемент + конвекция” используется для таких рецептов, когда требуется сочная верхняя поверхность и поджаристая нижняя, например, для пиццы, лотарингского пирога, открытых фруктовых пирогов и творожного пудинга.

Перед началом приготовления вы должны прогреть духовой шкаф.
(Вы можете прогреть духовой шкаф в текущем режиме “Нижний нагревательный элемент + конвекция”)или в режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”).

Блюдо	Уровень духового шкафа	Температура (°C)	Принадлежности	Время (минуты)
Яблочный пирог из дрожжевого теста замороженный (350 - 700 г)	3	180 - 200	Решетка для гриля	15 - 20
Пирожки из слоеного теста с начинкой замороженные (300 - 600 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (до прогрева)	3	180 - 200	Противень для выпекания	25
Тефтели в соусе (250 - 500 г) ИСПОЛЬЗОВАТЬ СКОВОРОДУ	3	180 - 200	Поставить сковороду на решетку для гриля	25 - 35
Пироги из слоеного теста (500 - 1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	180	Противень для выпекания	15 - 23
Каннелони в соусе (250 - 500 г) ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАСТРЮЛЮ	3	180	Поставить кастрюлю на решетку для гриля	22 - 30
Пироги из дрожжевого теста с начинкой (600 - 1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	180 - 200	Противень для выпекания	20 - 30

7. Двойная конвекция

В духовых шкафах, в которых имеется функция двойной конвекции, можно одновременно готовить 2 блюда с использованием 2 отличающихся режимов, используя разделительную перегородку.

Например, можно готовить яблочный пирог, поставив его в нижнюю часть духового шкафа, одновременно со стейками из мяса, поставив их в верхнюю часть духового шкафа.

Перед началом приготовления вы должны прогреть духовой шкаф.

Вы можете прогреть духовой шкаф в любом режиме, выбранном вами в качестве текущего или в режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”.

Вариант 1

РАЗДЕЛЕНИЕ	Блюдо	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНЯЯ ДУХОВКА	**Стейки из мяса или рыбы (400 - 800 г)** ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	4	Верхний нагревательный элемент + конвекция	180 - 200	Противень для выпекания с решеткой для жарки сверху Разделительная перегородка	15 - 35
НИЖНЯЯ ДУХОВКА	**Яблочный пирог из дрожжевого теста замороженный (350 - 700 г)**	1	Нижний нагревательный элемент + конвекция	180 - 200	Решетка для жарки Разделительная перегородка	15 - 20

Вариант 2

РАЗДЕЛЕНИЕ	Блюдо	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНЯЯ ДУХОВКА	**Стейки из мяса или рыбы (400 - 800 г)** ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	4	Верхний нагревательный элемент + конвекция	180 - 200	Противень для выпекания с решеткой для жарки сверху Разделительная перегородка	15 - 35
НИЖНЯЯ ДУХОВКА	**Пирожки из слоеного теста с начинкой замороженные (300 - 600 г)** СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (до прогрева)	1	Нижний нагревательный элемент + конвекция	180 - 200	Решетка для жарки Разделительная перегородка	25

RU

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпекание

Рекомендации для выпекания относятся к предварительно прогретому духовому шкафу.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп. °C	Время приготовления, мин.
Пирожки	Противень для выпекания	3	Обычный	160 - 180	15 - 25
	Противень для выпекания	2	Конвекция	150 - 170	20 - 30
	Глубокая кастрюля + Противень для выпекания	1 + 4	Конвекция	150 - 170	20 - 30
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпекания на решетке для гриля (с темным покрытием, Ø26 см)	2	Обычный	160 - 180	15 - 25
Яблочный пирог	Решетка для гриля + Противень для выпекания + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, Ø20 см)	1+3	Конвекция	170 - 190	80 - 100
	Решетка для гриля + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, Ø20 см)	1 Поставить по диагонали	Обычный	170 - 190	70 - 80

2. Приготовление на гриле

Предварительно прогреть пустой духовой шкаф в течение 5 минут с использованием функции “Гриль”.

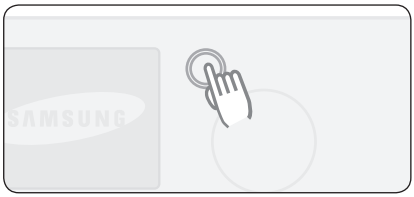
Использовать эту функцию с максимальной температурой 300°C.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп. °C	Время приготовления, мин.
Тосты из белого хлеба	Решетка для гриля	5	Большой гриль	300	1 - я сторона 1 - 2 2 - я сторона 1 - 1½
Гамбургеры	Решетка для гриля / Глубокая кастрюля (для сбора стекающего жира	4/3	Большой гриль	300	1 - я сторона 7-10 2 - я сторона 6-9

Использование духового шкафа

Вводный фильм

Описание духового шкафа



1 Нажмите **Кнопку**.

✉ Чтобы отменить показ, нажмите Кнопку еще раз.

Установка режима разделения и функции духового шкафа

Установите язык меню, Вставьте разделительную перегородку, если Вы хотите использовать верхний, нижний или двойной режим разделения. Выньте перегородку, если вы хотите перейти в одиночный режим. Выберите желаемые режимы и функции с помощью соответствующих ручек и кнопок на панели управления. Дополнительные сведения приведены в таблице ниже.

Режим разделения	Функция духового шкафа	Вставлена раздели тельная перегородка	Информация по использованию	Сторона, на которой используются кнопка и ручка
Верхний	1. Конвекция 2. Верхний нагревательный элемент + конвекция 3. Большой гриль	Да	Этот режим позволяет экономить электроэнергию и время при приготовлении небольших порций.	Левая
Двойной	Приготовление в верхней и нижней секциях	Да	Вы можете одновременно готовить два разных блюда при разных температурах.	Правая и левая
Нижний	1. Конвекция 2. Нижний нагревательный элемент + конвекция	Да	Этот режим позволяет экономить электроэнергию и время при приготовлении небольших порций.	Правая
Одиночный	1. Конвекция 2. Верхний нагревательный элемент + конвекция 3. Обычный 4. Большой гриль 5. Малый гриль 6. Нижний нагревательный элемент + конвекция	Нет		Правая или левая

Пример) Нижний режим

1 Выберите желаемый режим поворотом **Правой ручки**.

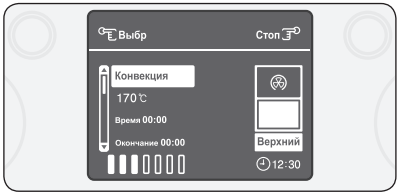
Чтобы выбрать другую функцию приготовления

2 Нажмите **Правую кнопку**, поверните **Правую ручку** для выбора желаемой функции приготовления, затем нажмите **Правую кнопку**.

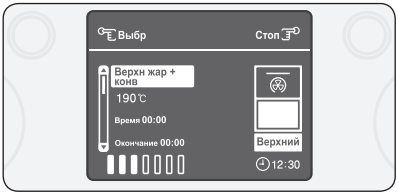
RU

Верхний режим

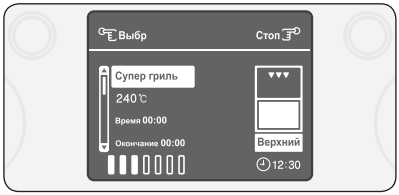
Работает только верхний нагревательный элемент. Необходимо установить разделительную перегородку.
Выбранная функция духового шкафа начинает работать автоматически, если не делается дополнительных установок в течение 10 секунд после выбора функции духового шкафа.



Конвекция



Верхний нагревательный элемент + конвекция



Большой гриль

Нижний режим

Работает только нижний нагревательный элемент. Необходимо установить разделительную перегородку.
Выбранная функция духового шкафа начинает работать автоматически, если не делается дополнительных установок в течение 10 секунд после выбора функции духового шкафа.

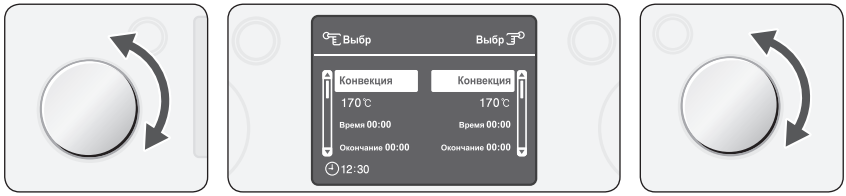
Конвекция

Нижний нагревательный элемент + конвекция

Двойной режим

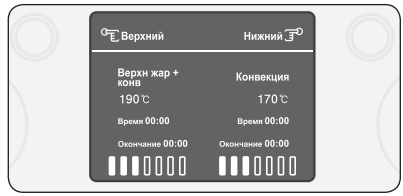
Верхний и нижний режимы разделения работают одновременно. Должна быть установлена разделительная перегородка.
Выбранная функция духового шкафа начинает работать автоматически, если не делается дополнительных установок в течение 10 секунд после выбора функции духового шкафа.

В режиме “Двойная конвекция” поверните левый и правый переключатель и выберите строку на дисплее, как показано ниже. Затем, один за другим установите режимы приготовления, которые вы хотите использовать.



Двойной режим 1: Установка верхнего режима после включения нижнего режима

Конвекция



Верхний нагревательный элемент + конвекция

Большой гриль

Двойной режим 2: Установка нижнего режима после включения верхнего режима

Конвекция

Нижний нагревательный элемент + конвекция

Использование духового шкафа (продолжение)

RU

Одиночный режим

Доступны 7 функций духового шкафа.
Выбранная функция духового шкафа начинает работать автоматически, если не делается дополнительных установок в течение 10 секунд после выбора функции духового шкафа.

Конвекция

Верхний нагревательный элемент + конвекция

Обычный

Большой гриль

Малый гриль

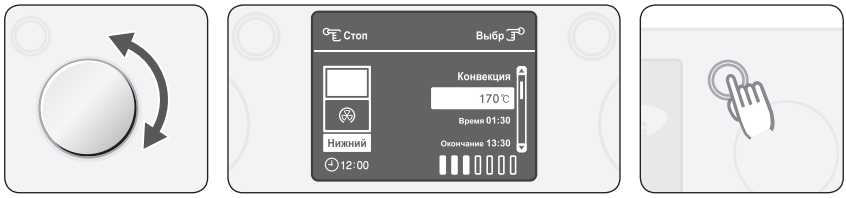
Нижний нагревательный элемент + конвекция

Разморозка

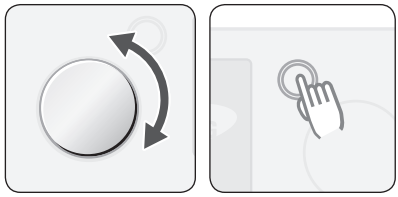
RU

Установка температуры духового шкафа

Пример) в нижнем режиме



1 Переместитесь на позицию температуры поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.



2 Установите нужную температуру поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

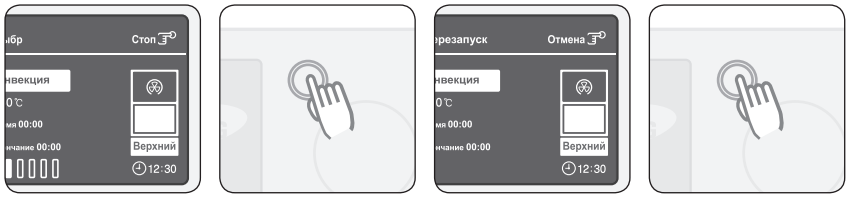
Одиночный режим (большой и малый гриль)	40°C - 250°C (40°C - 300°C)
Нижний режим Нижний режим (двойной)	40°C - 250°C 160°C - 250°C
Верхний режим	40°C - 250°C
Верхний режим (двойной) (Большой гриль)	160°C - 250°C (200°C - 250°C)

✉ Температуру можно регулировать во время приготовления пищи. В процессе приготовления пищи верхний и нижний нагревательные элементы периодически включаются и выключаются, чтобы регулировать и поддерживать заданную температуру.

RU

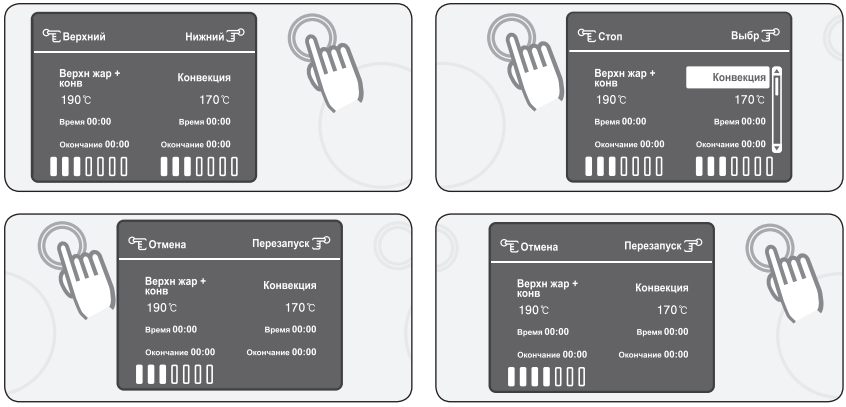
Выключение духового шкафа

В одиночном режиме, верхнем и нижнем режимах



1 Приготовление приостанавливается, если нажимается кнопка в то время, когда в верхней части дисплея подсвечено слово ‘Стоп’ в процессе приготовления, а если кнопка нажимается еще раз, то приготовление отменяется. Если вы хотите продолжить приготовление в ситуации приостановки приготовления, нажмите кнопку при подсвеченном слове Перезапуск.

В двойном режиме



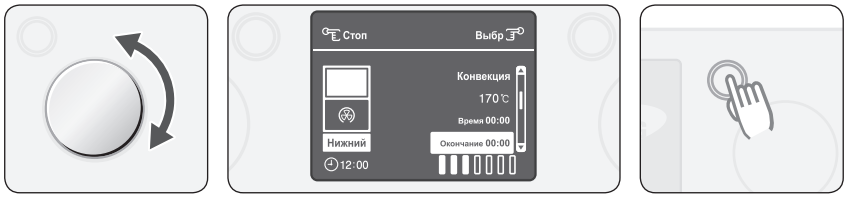
1 ***Пример) Отмена нижнего режима***

Приготовление приостанавливается, если нажимается кнопка в то время, когда в верхней части дисплея подсвечено слово ‘Стоп’ в процессе приготовления, а если кнопка нажимается еще раз, то приготовление отменяется. Если вы хотите продолжить приготовление в ситуации приостановки приготовления, нажмите кнопку при подсвеченном слове Перезапуск.

Установка времени окончания приготовления

Вы можете установить время окончания приготовления в процессе приготовления.

Пример) В нижнем режиме



1 Переместитесь на позицию Время окончания поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку.**

2 Установите желаемый час времени окончания приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**. Можно выбрать час от 00:00 до 23:00.

Пример Чтобы закончить приготовление в 13:30, если текущее время 12:00

3 Установите желаемую минуту времени окончания приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.
Можно выбрать минуту от :00 до :59.

✉ В процессе приготовления вы можете изменить предварительно установленное время окончания приготовления поворотом **Правой ручки**, чтобы достичь лучших результатов приготовления пищи.

RU

Время приготовления

Вы можете устанавливать время приготовления в процессе приготовления.

Пример) В нижнем режиме

1 Переместитесь на позицию Время приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

2 Установите желаемый час времени приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

3 Установите желаемую минуту времени приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

✉ В процессе приготовления вы можете изменить предварительно установленное время приготовления поворотом **Правой ручки**, чтобы достичь лучших результатов приготовления.

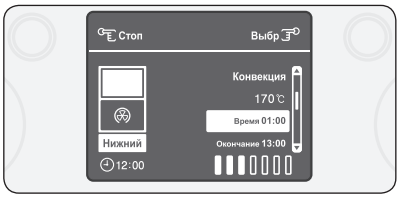
RU

Отложенный старт

Вариант 1 - сначала вводится время приготовления

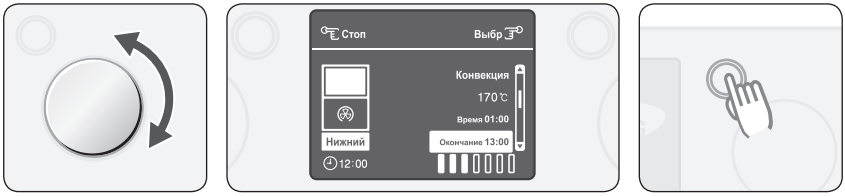
Если вы ввели время окончания приготовления после того, как было установлено время приготовления, время приготовления сравнивается со временем окончания приготовления, и, при необходимости, для духового шкафа устанавливается отложенное время старта.

Пример) В нижнем режиме

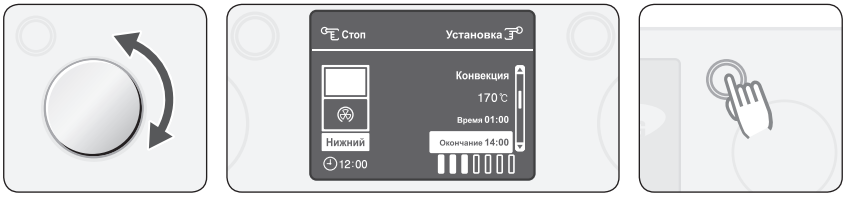


1 Установите время приготовления используя **Правую ручку** и **Правую кнопку**.

Пример Текущее время 12:00 и желаемое время приготовления 1 час.



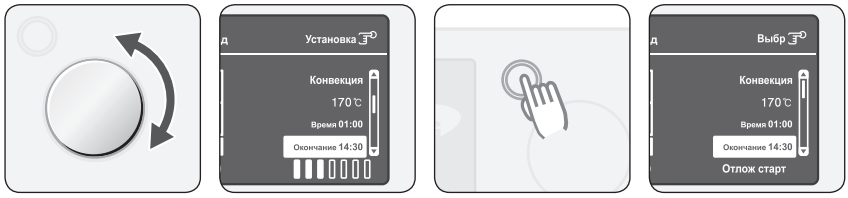
2 Переместитесь на позицию Время окончания поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.



3 Установите время окончания приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

Пример Вы хотите готовить 1 час и окончить приготовление в 14:30.

Использование духового шкафа (продолжение)



4 Установите желаемую минуту времени окончания приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**. Приготовление начнется в 13:30 и закончится в 14:30.

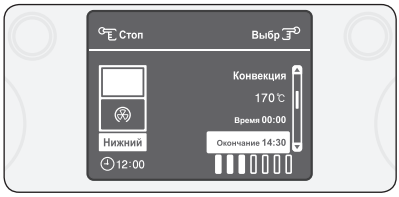
Использование духового шкафа (продолжение)

Отложенный старт

Вариант 2 - сначала вводится время окончания приготовления

Если вы ввели время приготовления после того, как было установлено время окончания приготовления, время приготовления сравнивается со временем окончания приготовления и, при необходимости, для духового шкафа устанавливается отложенное время старта.

Пример) В нижнем режиме



1 Установите время окончания приготовления используя **Правую ручку** и **Правую кнопку**.

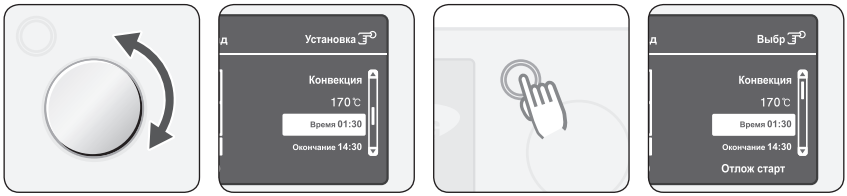
Пример — Текущее время 12:00 и желаемое время окончания приготовления 14:30.

RU

2 Переместитесь на позицию Время приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

3 Установите желаемое время приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

Пример Чтобы готовить полтора часа и окончить приготовление в 14:30.



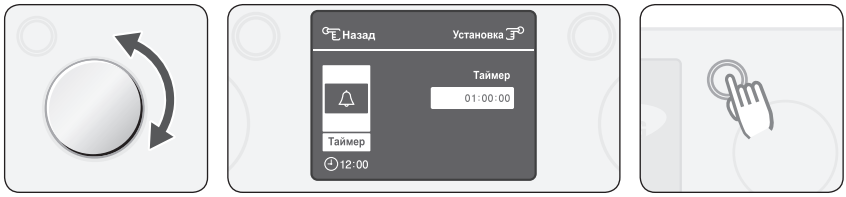
4 Установите желаемую минуту времени приготовления поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**. Приготовление начнется в 13:00 и закончится в 14:30.

RU

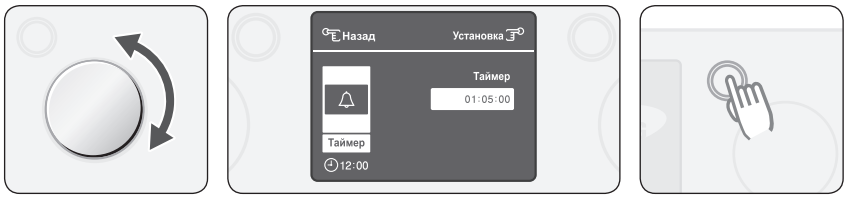
Кухонный таймер

Пример) В нижнем режиме

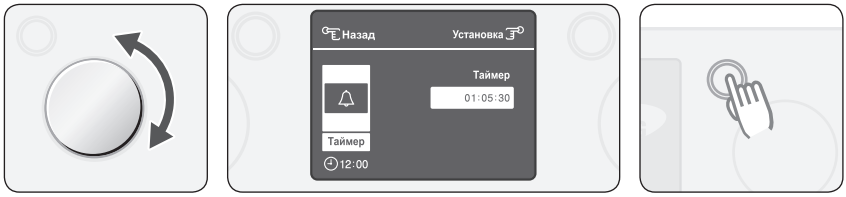
1 Переместитесь на позицию Таймер поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.



2 Установите желаемый час поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

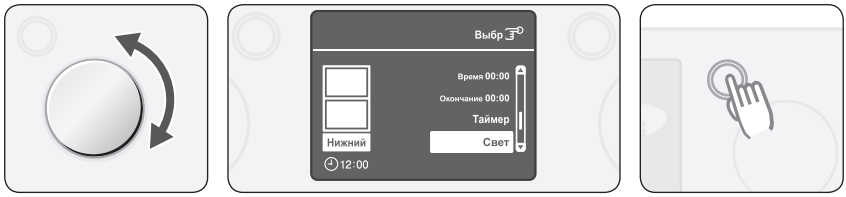


3 Установите желаемую минуту поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.



4 Установите желаемую секунду поворотом **Правой ручки**, затем нажмите **Правую кнопку**.

Включение / выключение освещения

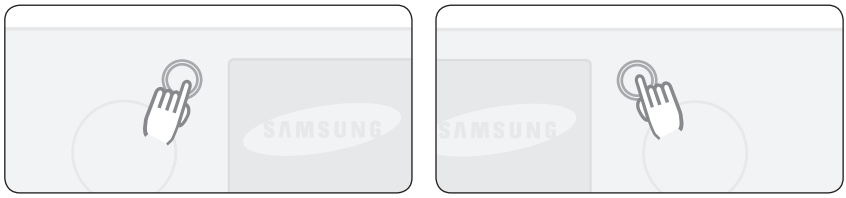


1 Переместитесь на позицию Освещение поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.

2 Выберите один **из** 3 вариантов освещения поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.

✉ Если **Правая кнопка** нажимается, когда выбран вариант Верхняя и нижняя включены, происходит возврат к предыдущей информации на дисплее, а верхняя и нижняя лампы включаются.

Функция блокировки для безопасности детей



1 Одновременно нажмите **Левую кнопку** и **Правую кнопку**, и удерживайте их в течение 5 секунд. На дисплее появится символ (🔒).

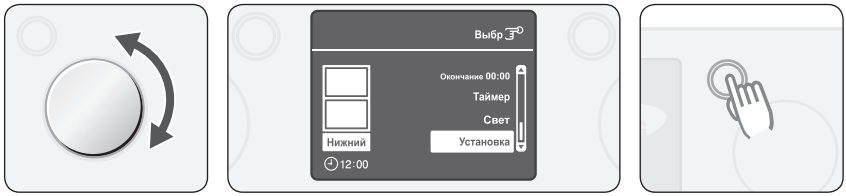
2 Для снятия блокировки снова одновременно нажмите **Левую кнопку** и **Правую кнопку**, и удерживайте их в течение 5 секунд.

✉ В режиме блокировки не работают все кнопки и ручки. Блокировку можно установить независимо от того, включен или выключен духовой шкаф.

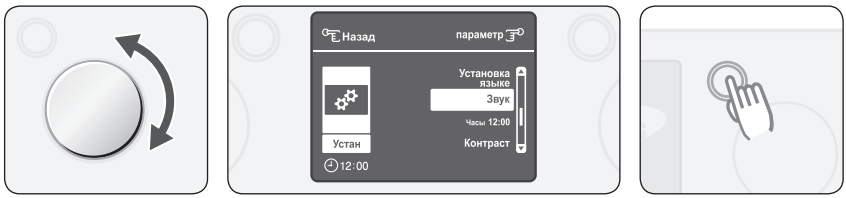
RU

Установка звукового сигнала

Для громкости звукового сигнала можно выбрать следующие настройки - выключен, малая, средняя, большая.



1 Переместитесь на позицию Настройка поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.



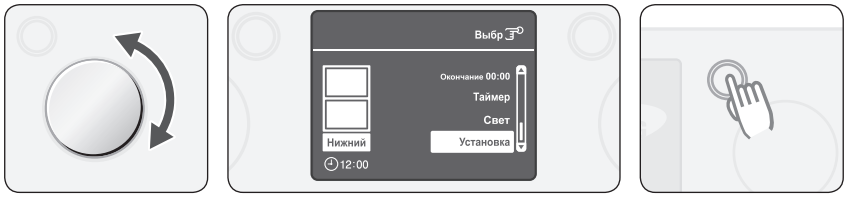
2 Переместитесь на позицию Звук поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.

3 Отрегулируйте громкость звука поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.

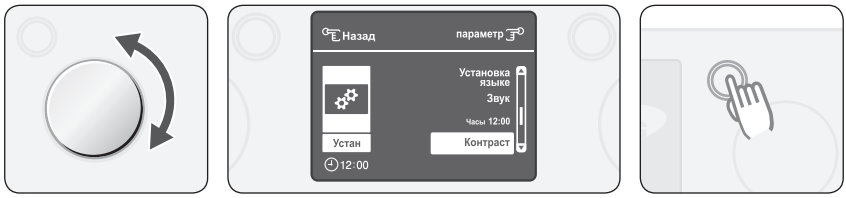
✉ Громкость звука показывается полосковым индикатором. Громкость звука нельзя регулировать во время приготовления.

RU

Установка яркости ЖК-дисплея



1 Переместитесь на позицию Настройка поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.



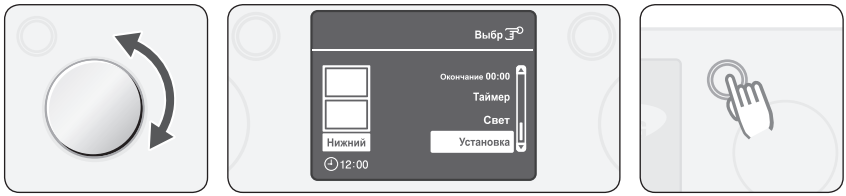
2 Переместитесь на позицию Яркость поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.

3 Отрегулируйте яркость дисплея поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.

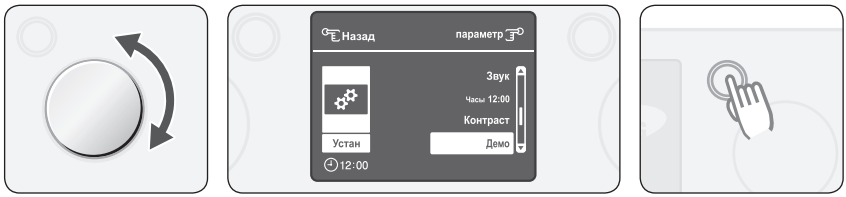
✉ Яркость показывается полосковым индикатором. ЖК - дисплей нельзя выключить.
Яркость нельзя регулировать во время приготовления.

RU

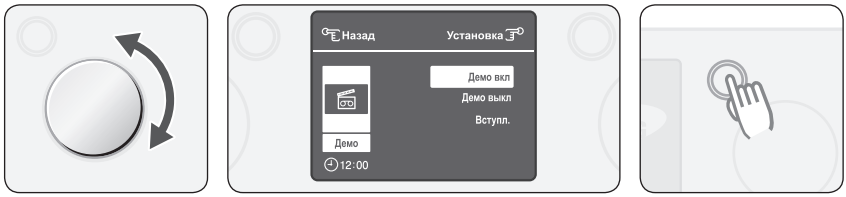
Установка режима автоматической демонстрации



1 Переместитесь на позицию Настройка поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.



2 Переместитесь на позицию Авто демонстрация поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.



3 Выберите желаемую функцию поворотом **Ручки**, затем нажмите **Кнопку**.

✉ Функцию демонстрации можно выбрать только в исходном основном меню. Вводный фильм показывает описание операций с самого начала.

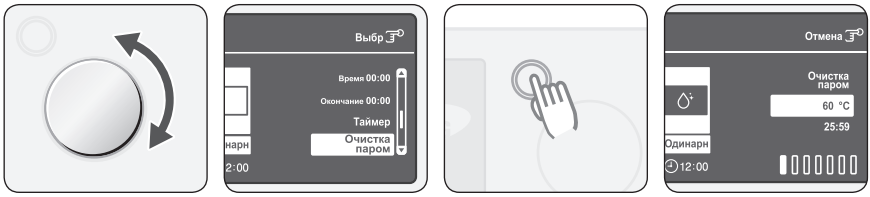
Очистка паром

1 Удалите все принадлежности из духового шкафа.

2 Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа. Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

3 Закройте дверцу духового шкафа.

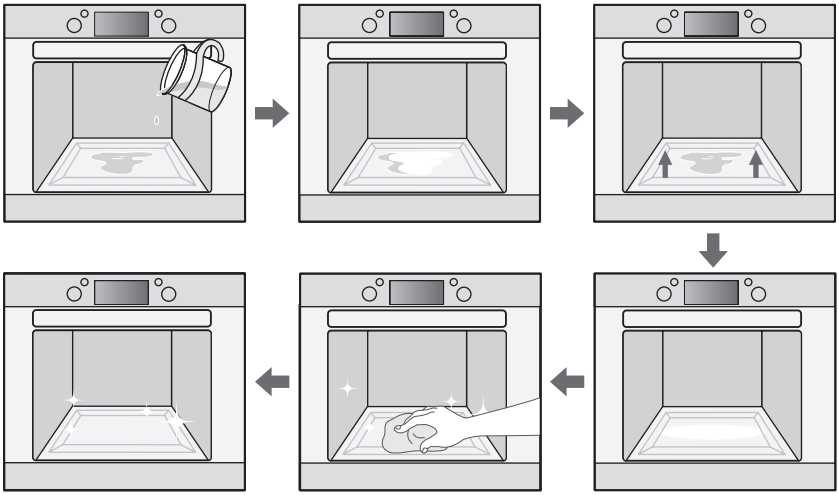
Внимание Система очистки паром включается только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден до комнатной температуры. Если очистка паром не работает, подождите, пока духовой шкаф полностью не охладится.



4 Поворотом **Ручки** выберите режим “Очистка паром”, затем нажмите **Кнопку**.

✉ Функцию “Очистка паром” невозможно выбрать, если температура внутри духового шкафа выше 60°C.

RU



После окончания процедуры очистки паром

Советы

- Будьте осторожны, открывая дверцу до окончания процедуры очистки паром; вода на дне духового шкафа горячая.
- Никогда не оставляйте остатки воды в духовом шкафу на длительное время, например, на ночь.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Используя губку с чистящим веществом, мягкую щетку или нейлоновый скребок, протрите внутреннюю поверхность духового шкафа. Сильные загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки для чистки кухонной посуды.
- Отложения накипи можно удалить тряпкой, смоченной в уксусе.
- Протрите внутреннюю поверхность тряпкой, смоченной чистой водой, затем протрите насухо мягкой тряпкой (не забудьте протереть крепление дверцы).
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить после того, как он остынет.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен жиром, например, после жарки или использования гриля, рекомендуется нанести чистящее вещество на места сильных загрязнений перед запуском функции очистки духового шкафа.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой на угол примерно 15°, чтобы внутренняя эмалированная поверхность полностью высохла.

Быстрая сушка

1. Приоткройте дверцу духового шкафа примерно на 30°.
2. Выньте разделительную перегородку и выберите **одиночный режим**.
3. Нажмите **Кнопку**.
4. Поворотом **Ручки** выберите режим конвекции.
5. Установите время приготовления 5 минут и температуру на 50°C.
6. После того, как установленное время пройдет, выключите духовой шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте для очистки духового шкафа устройства для чистки водой под высоким давлением или струей пара.

Внешняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних и внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте досуха кухонной бумагой или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

Передние поверхности духового шкафа из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, наждачную бумагу или абразивы. Они могут повредить покрытие. Используйте только специальные средства для чистки изделий из нержавеющей стали.

Передние поверхности духового шкафа из алюминия

- Аккуратно протрите поверхность мягкой тканью или салфеткой из микроволокна, смоченной мягким средством для чистки стекла.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед началом очистки убедитесь в том, что духовой шкаф остыл.

Внутренняя поверхность духового шкафа

- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Чтобы удалить стойкие пятна грязи, используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

Принадлежности

Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их досуха кухонным полотенцем.
Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

Чистка и уход (продолжение)

Поверхности из каталитической эмали

Съемная панель покрыта темно-серой каталитической эмалью, которая может оказаться загрязненной маслом и жиром, попадающими на нее при циркуляции воздуха в режиме конвекции. Эти отложения сгорают при температуре 200°C и выше, например, при выпекании или жарке. Более высокая температура приводит к более быстрому сгоранию.

Духовой шкаф и принадлежности необходимо очищать после каждого использования. В противном случае в процессе последующего выпекания или жарки эти отложения пригорают, и их очистка будет очень трудной, а в некоторых случаях даже невозможной.

Ручная очистка

Перед очисткой убедитесь в том, что духовой шкаф холодный.

- Покрытие из каталитической эмали необходимо очищать, используя горячую воду с растворенным в ней моющим средством и мягкую нейлоновую щетку.

Не используйте абразивные чистящие вещества, жесткие щетки, наждачную бумагу или ткань, стальные мочалки, ножи или другие абразивные материалы. Не используйте для чистки каталитической эмали аэрозоли для чистки духовых шкафов, так как химикаты, используемые в них, могут повредить каталитическую эмаль и сделать ее неэффективной.
При использовании аэрозолей для чистки духовых шкафов для чистки внутренней поверхности духового шкафа сначала снимите панель из каталитической эмали.

Очистка с использованием высоких температур

Перед очисткой покрытия из каталитической эмали с использованием высоких температур убедитесь в том, что внутренние поверхности духового шкафа были очищены так, как было описано выше. В противном случае, высокие температуры могут привести к запеканию пятен грязи на внутренних поверхностях и сделать их удаление невозможным.

Если после ручной очистки духовой шкаф все еще сильно загрязнен, его нагревание до высокой температуры может помочь удалить пятна от масла и жира.

Обратите внимание на то, что пятна от специй, сиропа и аналогичных веществ не удаляются при этом процессе. Их необходимо удалять вручную раствором мягкой чистящей жидкости в горячей воде с помощью мягкой щетки.

- Удалите из духового шкафа все принадлежности.
- Установите духовой шкаф в обычный режим.
- Установите температуру 250°C.
- Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Период времени зависит от степени загрязнения.

Хорошим вариантом является установка времени окончания процесса с использованием установки времени окончания приготовления, чтобы не забыть выключить духовой шкаф.

Любая оставшаяся грязь будет постепенно удаляться во время последующего использования духового шкафа при высоких температурах.

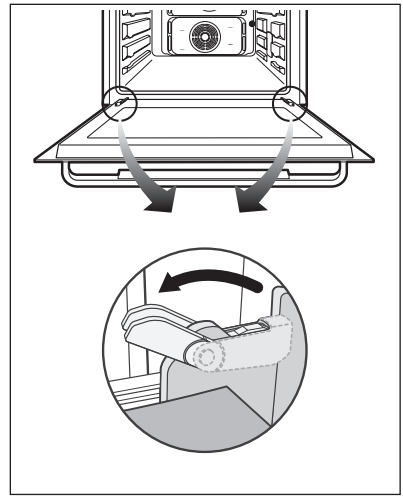
RU

Очистка дверцы духового шкафа

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не нужно, но при необходимости ее можно снять, например, для очистки, пользуясь этими инструкциями. Дверца духового шкафа тяжелая.

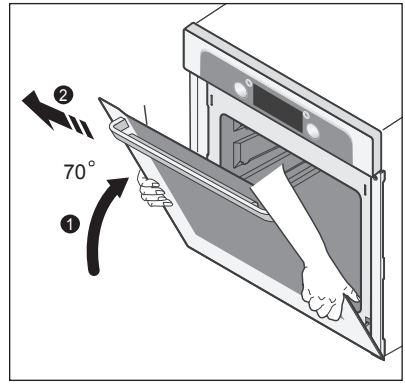
Снятие дверцы

1. Откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



2. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине.

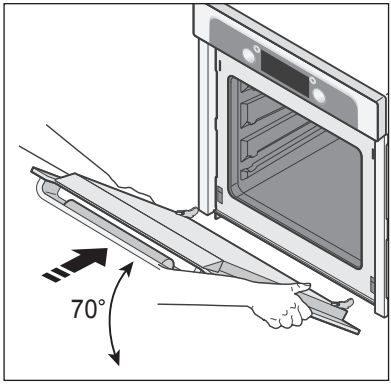
3. Поверните дверцу примерно на 70° до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.



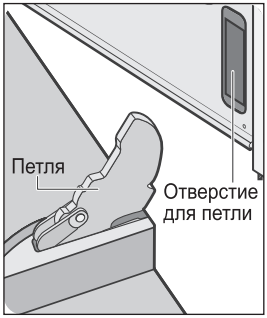
RU

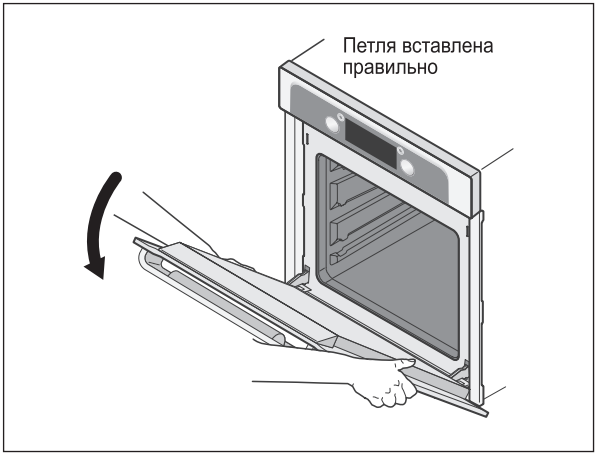
Установка дверцы

1. При открытых защелках вставьте петли дверцы в предназначенные для них отверстия.



2. Поверните дверцу в горизонтальное положение и закройте защелки.





Чистка стекла дверцы

В дверце духового шкафа имеется трехслойное стекло. Внутреннее и среднее стекло можно снять для очистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

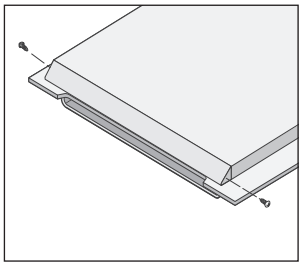
- После того, как вы сняли дверцу с духового шкафа, защелки должны оставаться открытыми.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духового шкафа; они могут поцарапать поверхность или разбить стекло.
- Когда дверца установлена на место, удаление некоторых деталей (стекла дверцы или других деталей) из дверцы может привести к получению травмы.

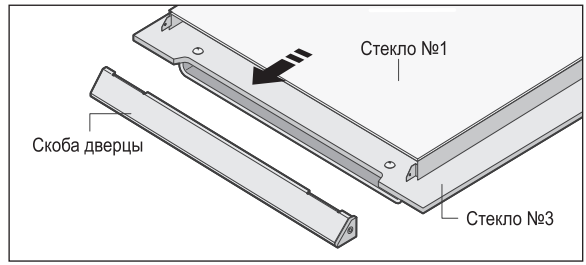
Внимание

Стекло может разбиться, если вы прилагаете чрезмерные усилия, особенно в зоне углов переднего стекла. На подобные случаи действие гарантийных обязательств фирмы-производителя не распространяется!

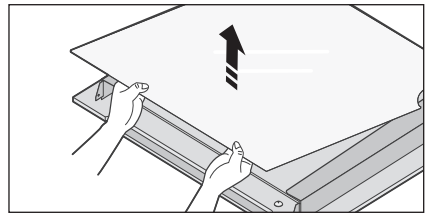
Разборка дверцы

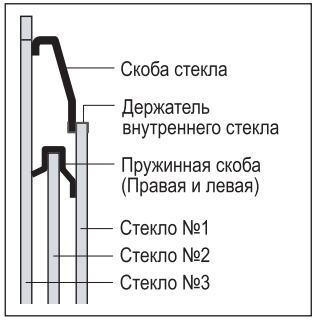
1. Отверните два винта с левой и правой сторон дверцы.
2. Снимите две опоры и скобу дверцы, отверните два винта, прикрепляющих ручку.

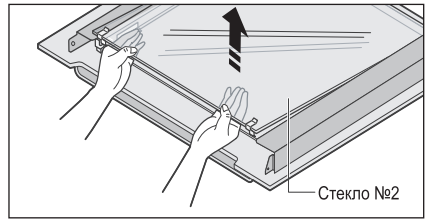




3. Отсоедините внутреннее стекло №1 от дверцы.
4. Поднимите стекло №2 и удалите две пружинные скобы в верхней части стекла.





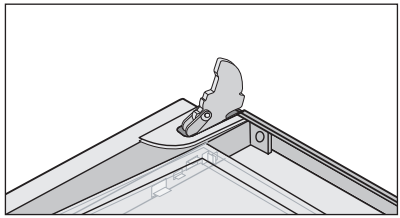


✉ Промойте стекла теплой водой или жидким чистящим средством и вытрите насухо мягкой чистой тряпкой.

RU

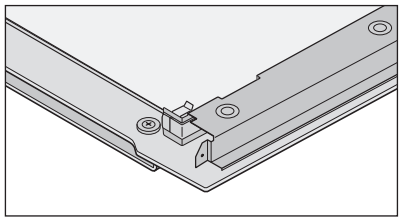
Сборка дверцы

1. Промойте стекла и внутренние части теплой мыльной водой.



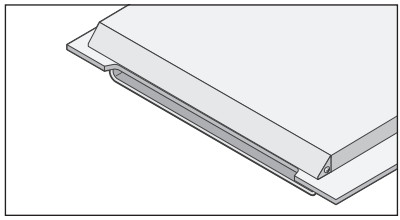
✉ Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки кастрюль. Используйте губку, смоченную жидким чистящим средством или теплой мыльной водой.

2. Присоедините две пружинные скобы к верхней части стекла №2 и установите стекло №2 на место.



3. Установите на дверцу стекло №1, скобу дверцы и опоры.

4. Заверните два винта с боковых сторон дверцы.



RU

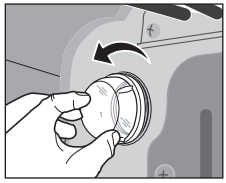
Замена лампы освещения

☛ **Опасность поражения электрическим током!**
Перед заменой лампы освещения выполните следующие операции:

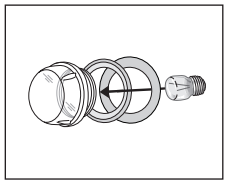
- Выключите духовой шкаф;
- Отключите духовой шкаф от сети переменного тока;
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить от повреждения лампу и стеклянный колпачок.

✉ Вы можете приобрести лампу в сервисном центре SAMSUNG.

Замена лампы на задней стенке духового шкафа и очистка стеклянного колпачка.

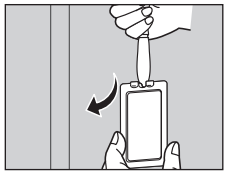


1. Снимите колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Снимите металлическое кольцо и плоское кольцо, очистите стеклянный колпачок.
3. При необходимости замените лампу на лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую до 300°C.



4. Наденьте металлическое и плоское кольца на стеклянный колпачок.
5. Установите стеклянный колпачок.

Замена лампы на боковой поверхности духового шкафа и очистка стеклянной крышки



1. Чтобы снять стеклянную крышку, возьмитесь одной рукой за ее нижнюю часть, вставьте тонкий плоский инструмент, например, столовый нож, между стеклянной крышкой и рамой, и снимите крышку.
2. При необходимости замените лампу на галогенную лампу для духовых шкафов мощностью 25~40 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую до 300°C.

Совет

- Всегда используйте тряпку, прикасаясь к галогенной лампе, чтобы предотвратить попадание жира с ваших пальцев на поверхность лампы.

3. Установите стеклянную крышку.

RU

Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем

Что делать, если духовой шкаф не нагревается?

Проверьте, решит ли проблему одно из следующих действий:

- Духовой шкаф может быть не включен. Включите духовой шкаф.
- Часы могут быть не установлены. Установите время (см. раздел “Установка времени”).
- Проверьте, заданы ли все необходимые установки.
- В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.

Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, но духовой шкаф не нагревается?

Могут возникнуть проблемы с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.

Что делать, если появляется код ошибки, и духовой шкаф не нагревается?

Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.

Что делать, если время на дисплее мигает?

Произошел сбой энергоснабжения. Установите время (см. раздел “Установка времени”).

Что делать, если не работает освещение духового шкафа?

Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу (см. раздел “Замена лампы освещения”).

Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя не был установлен режим, при котором работает вентилятор?

После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Позвоните в свой местный сервисный центр, если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа.

RU

Коды ошибок и безопасности

Коды ошибок и безопасности	Общие функции	Решение
Fault - 27 **Fault - 28** **Fault - 29** **Fault - 2A** **Fault - 2B** **Fault - 2C**	**Ошибка Датчика Температуры**	**Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.**
Fault - 07	**СРАБОТАЛО ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ** Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	**Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.**
Fault - 08 **Fault - 09** **Fault - 0A** **Fault - 0B**	Ошибки функционирования духового шкафа могут вызвать низкую производительность и проблемы с безопасностью. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	**Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.**
Fault - 0D	**НЕ УСТАНОВЛЕНА РАЗДЕЛИТЕЛЬНАЯ ПЕРЕГОРОДКА** Неправильное использование разделительной перегородки. См. раздел **“Установка режима разделения”** (стр. 23).	**Для верхнего, двойного и нижнего режимов необходимо установить разделительную перегородку, а для одиночного режима разделительную перегородку необходимо убрать.**
Fault - 30 **Fault - 31**	**ПРОБЛЕМА С ВЕНТИЛЯТОРОМ ОХЛАЖДЕНИЯ ЖК - ДИСПЛЕЯ**	**Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.**

Технические характеристики

RU

BT63ASSTR, BT63APSTR, BP63AFSTR

Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Объем (полезная емкость)	65 л
Выходная мощность	Макс. 3650 Вт
Масса Нетто Брутто	 около 42 кг около 46 кг
Размеры (Ш x В x Г) Наружные Внутренняя камера	 596 x 594,5 x 538,5 мм 361 x 446 x 405 мм

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

Примечание

RU

Примечание

RU

SAMSUNG ELECTRONICS

Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.B50100**

-. Срок действия : **с 20, 11, 2006 по 19, 11, 2009**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

Code No. DG68-00006F-02